PX10B

「ココロエンジン」搭載

おしゃべりで暮らしにヒントを与える家電です。家事をする人を励ましたり、便利な使い方や機能などのアドバイス・「ココロ配り」をします。

ココロエンジン

まごころメニュー
野菜は食べてますか？生活習慣病などの予防に「野菜たっぷり八宝菜」を作ってみませんか？

使いこなしサポート
この時期はお米を密閉容器に入れて冷蔵庫に保存するといいですよ。

親しみやすさ
ご使用いただいてから、1年が経ちました。愛用してくれてありがとう。

〈音声の例〉

まごころメニュー
新しょうががおいしい季節ですね。次は「ツナ入りしょうがごはん」でもいかが？

使いこなしサポート
新米コースを使う季節になりましたね♪

音声ガイド
炊き上がりまで後5分です。

親しみやすさ
お誕生日おめでとうございます♪

カンタンお手入れ設計

※KS-PX10Bを用いて説明しています。

サッとふける、フラット構造

丸洗いできる、着脱内ぶた

サッと水洗い、かいてんユニット

丸洗いできる、蒸気口ユニット

付属品

●取扱説明書（お料理集付き）●ご使用ガイド（KS-PX10Bのみ）

ご愛用家電の登録で、もっと便利に快適に。
人と家電と暮らしをつなぐ、シャープの会員サイト SHARP iCLUB 今すぐご登録! http://iclub.sharp.co.jp/c/
携帯電話からでもご利用いただけます

http://store.sharp.co.jp
シャープ いい暮らしストア OFFICIAL ONLINE SHOPPING

■商品ご理解のために

■カタログについてのご注意 ●当カタログに掲載されている製品は日本国内用に設計されています。電源電圧や周波数の異なる外国では使用できません。●製品改良のため仕様の一部を予告なく変更することがあります。また、このカタログの商品の色調は印刷のため実物とは異なる場合もありますのであらかじめご了承ください。●当カタログに掲載された機種の中で、品切れになるものもありますので、販売店におたしかめのうえ、お選びください。●ジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製品の製造打切後6年です。

■動画サイト視聴についてのご注意 ●当サイト及び動画はスマートフォン、タブレット端末のみご利用いただけます。

■当カタログに掲載のQRコードから誘導されるサイトについてのご注意 ●当サイト及び動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。パケット定額サービスにご加入でないお客様は、高額になる可能性がございますのでご注意ください。●機種により、事前にQRコード読み取りアプリケーションのインストールが必要です。また、アプリケーションダウンロードに際して、万一お客様に損害が生じたとしても、当社は何ら責任を負うものではありません。●通信状況、機種、QRコード読み取りアプリケーションの種類、OSのバージョンなどによっては正常に作動しない場合があります。●当社は、当サイト上のコンテンツやURLを予告なく変更もしくは削除することがあります。●QRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。

安全に関するご注意 ●ご使用の前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。●消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上の電源コンセントに直接接続してお使いください。火災の原因となります。●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IHジャー炊飯器をご使用の際には、専門医師とよくご相談ください。

愛情点検

長年ご使用のジャー炊飯器の点検を！こんな症状はありませんか？
●電源プラグやコード、本体が異常に熱くなったり、焦げくさいにおいがする。
●本体が変形している。●内釜が変形している。
●炊飯中、調理中に、底部のファンが回っていない。
●その他の異常や故障がある。

故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検を依頼してください。なお、点検・修理に要する費用は、販売店にご相談ください。

左記症状がなくても、お買いあげ後3～4年程度たちましたら、安全のため点検をおすすめします。点検費用については、販売店にご相談ください。

●ご購入の際は、購入年月日・販売店名など所定の事項を記入した「保証書」を必ずお受けとりください。
●製造番号は、安全確保上重要なものです。お買い上げの際は、商品本体に製造番号が表示されているかお確かめください。

HEALSIO ヘルシオ炊飯器 HEALSIO RICE COOKER のロゴおよびヘルシオ炊飯器、HEALSIO RICE COOKERは、シャープ株式会社の商標です。

■「オープン価格」の商品は、希望小売価格を定めておりません。価格については販売店にお問い合わせください。
■このカタログについてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。もし、販売店でお分りにならないときは、下記にアクセスください。

スマートフォンからでもご利用いただけます
ご質問、お困りごとは、気軽にアクセス。しっかりアシスト!
SHARP オンラインサポート
http://www.sharp.co.jp/support/

● お客様ご相談窓口
固定電話・PHSからはフリーダイヤル 0120-078-178
携帯電話からはナビダイヤル 0570-550-449
〈受付時間〉（年末年始を除く）
○月曜日～土曜日：午前9時～午後6時
○日曜日・祝日：午前9時～午後5時
※フリーダイヤル・ナビダイヤルをご利用いただけない場合は、06-6792-1582

シャープ株式会社
本　社　〒545-8522　大阪市阿倍野区長池町22番22号

■お求めは信用と技術を誇る当店で　■アフターサービスのお申し込みはお買い上げの店へ

このカタログの内容は、2014年3月現在のものです。
電-379 H.200 KS1403P

ミックス 責任ある木質資源を使用した紙 FSC® C020779
●このカタログは環境に配慮した森林認証紙を使用しています。
●このカタログは環境に配慮した植物油インキを使用しています。
VEGETABLE OIL INK

SHARP

IHジャー炊飯器

http://www.sharp.co.jp/ricecooker/

KS-PX10B/MX10B/MX18B 2014-春

KS-PX10B

HEALSIO

ヘルシオ 炊飯器

本カタログ掲載商品の価格には、配送・設置・付帯工事、使用済み商品の引き取りなどの費用は含まれておりません。

職人も納得。
お米本来の味と香りをきわだてる。

直まぜ炊き

（イメージ図）

特　許
出願数62件※

※「かいてんユニット」の構造としての特許出願数12件。2014年3月25日現在。

独自特長

匠の極意に学んだ炊飯と洗米を実現
かいてんユニット

ネイチャーテクノロジーを採用した「かいてんユニット」は、各工程で最適の水流を作り出します。

※写真のしゃもじは付属品ではありません。

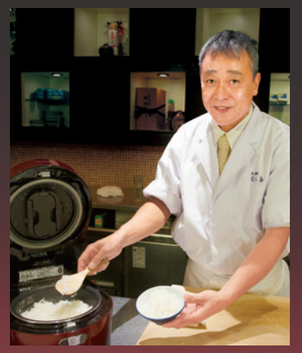
直接まぜることで、お米一粒一粒をしっかり吸水、ムラを抑えて加熱。

浸し工程では、お米の重なりを抑えてしっかり吸水し、加熱工程では、お米の酵素が最も活性化する温度帯をより均一に保ち、お米本来のおいしさを引き出します。

さらなるおいしさを追求し
匠の米粒返し技 を新たに採用。

沸騰したタイミングで、重なりあったお米を釜底から大きくまぜることにより、お米一粒一粒に沸騰水を一気に吸い込ませ、ふっくらとした大粒のごはんを炊き上げます。

「この炊き方なら、職人も納得ですね」



私がいつも思っている理想的な炊き方のポイントは、**「均一に熱を通すこと」**と**「強火で炊くこと」**の2つですが、このヘルシオ炊飯器はまぜることで炊きムラを抑え、そして強い火力でご飯を炊き上げてくれます。
炊き上がったご飯のおいしさ、そしてふっくら感・・・。職人の私も納得の理に叶ったご飯の炊き方です。

日本料理 むろ多　**室田 大祐 氏**
全国日本調理技能士会連合会 常務理事
大阪府日本調理技能士会 会長

KS-PX10B -R（レッド系）
KS-MX10B -R（レッド系）/-W（ホワイト系）
KS-MX18B -R（レッド系）/-W（ホワイト系）

●この商品は熱源にIHを使用しています。医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。

浸しから炊き上げまで、

全炊飯工程でおいしさを追求

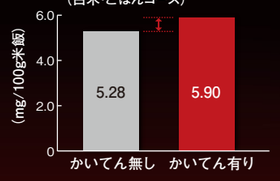
まぜ技効果① 旨み、甘みアップでさらにおいしく

たんぱく質分解酵素が働く温度帯（約40℃）と、糖化酵素が働く温度帯（約60℃）の2段加熱※1で旨み成分と甘み成分をアップしました。

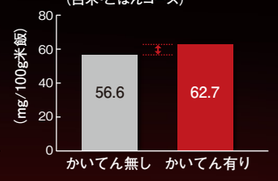
旨み成分 約12%アップ（PX10B）

甘み成分 約11%アップ（PX10B、MX10B/18B）

■旨み成分量の比較※2（白米・ごはんコース）



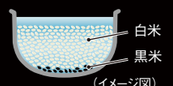
■甘み成分量の比較※3（白米・ごはんコース）



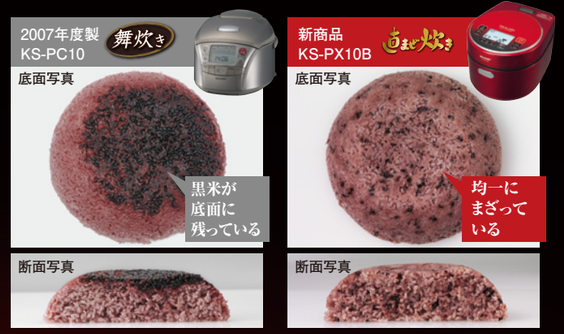
まぜ技効果② 炊きムラを抑え、均一な炊き上がり

■ 黒米（大さじ2杯分）を釜の底に敷いて、白米3合を炊いた場合の炊きムラの違いを比較

（写真は炊き上がり後に内釜を返して台にのせたもの）



（イメージ図）



ヘルシオ炊飯器 こだわりの炊飯

PX10Bを中心に説明しています。

匠の浸し技

お米の重なりを抑え、一粒一粒しっかり浸す

お米が重なり合い、吸水が不均一

水流でお米一粒一粒を引き離し、吸水を促進

（イメージ図）

匠の加熱技

匠の2段加熱技で旨み・甘み成分アップ

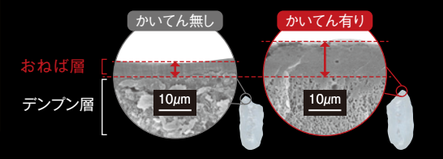
（イメージ図）

匠の連続沸騰技

大火力でしっかり炊きしめ、一粒一粒においしさをコーティング

（イメージ図）

■ごはんのおねば層の比較写真（断面図）（白米・ごはんコース）※5



かまどの様な高火力でおいしくごはんを炊き上げる、

「極美ダイヤカット鉄釜」(PX10B)

高火力と熱伝導 高火力をすばやく伝える

材質※6：高い発熱効率で高火力を作り出し、熱伝導性にも優れた **鉄（炭素鋼）・アルミ**

高断熱 高火力を閉じ込める

外面※6：空気層で断熱し、お米にしっかり熱を伝える **中空ビーズ**

高硬度 耐久性を高める

内面：ガラス片でコーティングし、フッ素がはがれにくい **ハードフッ素コート**

5年保証※7〈PX10B〉

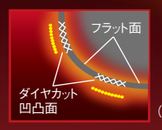
3年保証※7〈MX10B/18B〉

（イメージ図）

発熱性向上
ダイヤカット形状の凹凸で発熱面積を約10%※8拡大!（当社比）

ツインリングIHコイル

IHコイルの直上部分にダイヤカット形状を配置。凹凸面で高火力を作り、フラット面で伝導性を高めます。



（イメージ図）

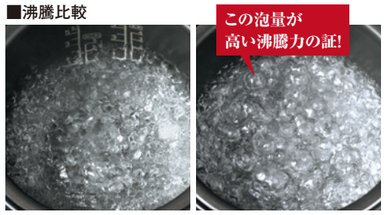
極美ダイヤカット鉄釜 紹介動画＊

左記QRコードをスマートフォンやタブレット端末のバーコードリーダーで読み取ってください。

豪熱泡沸騰を生む「ダイヤカット」形状

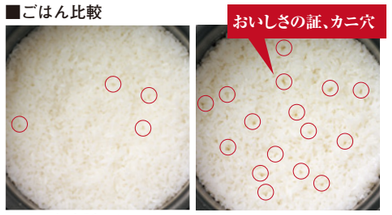
内釜の外面にダイヤカット形状を採用することにより、沸騰時に大きな気泡が発生。おいしい炊き上がりの証といわれる、“カニ穴”が多くできた状態に仕上げます。

■沸騰比較



2012年度製 KS-PX10A　新商品 KS-PX10B

■ごはん比較



2012年度製 KS-PX10A　新商品 KS-PX10B

＊ ●当サイト及び動画はスマートフォン、タブレット端末のみご利用いただけます。●当サイト及び動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。●通信状況、機種、QRコード読み取りアプリケーションの種類、OSのバージョンなどによっては正常に作動しない場合があります。●QRコードが読み取れない場合は、アドレスを直接入力してください。http://www.sharp.co.jp/products/qr/ricecooker_02/

※1 KS-PX10Bのみ。KS-MX10B/18Bは、旨み成分が働く温度帯の加熱保持はありません。※2【分析依頼先】（株）ハウス食品分析テクノサービス【分析試験成績書発行日および番号】H25.7.18 35099-01YT、H25.8.12 35464-01YT 結果より、当社にて旨み成分量（アスパラギン酸、グルタミン酸）を算出。■試験条件：KS-PX10B 使用米コシヒカリ　※3【分析依頼先】（株）ハウス食品分析テクノサービス【分析試験成績書発行日および番号】H25.8.29 35571-01YT 結果より、当社にて甘み成分量（還元糖）を算出。■試験条件：KS-PX10B 使用米コシヒカリ　※4【当社調べ】ごはん一粒の体積を楕円体と仮定して算出。当社2012年度製KS-PX10A：32.87mm³、新商品 KS-PX10B：39.28mm³　使用米コシヒカリ　※5【協力先】茨城大学　新田洋司教授 ■試験条件：KS-PX10B使用米コシヒカリ　※6 MX10B/18Bは、材質がステンレス、外面の中空ビーズは含まれておりません。※7 内釜の内面フッ素塗膜の保証年数です。取扱説明書の記載と異なる使い方をされた場合、保証対象外となります。※8【当社調べ】コイル対向部の表面積を算出。2012年度製KS-PX10A：170.0cm²、新製品KS-PX10B：190.4cm²

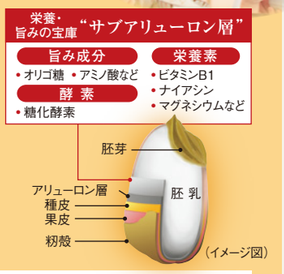
※2、※3、※4、※5 お米の種類や季節によって数値は異なります。

●この商品は熱源にIHを使用しています。医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。

匠の洗米技　お米の栄養を守り、家族の健康をサポート

●洗米時の給水及び排水は自動ではありません。（イメージ図）

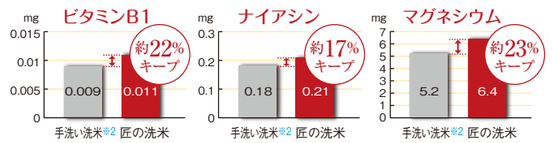
「かいてんユニット」による洗米で、栄養や旨みを多く含む白米表面の「サブアリューロン層」の削れを抑制。また、センサーが「かいてんユニット」の回転数や回転時間をコントロール。手洗い洗米に比べて栄養価の高いごはんが炊けます。水が冷たい季節も便利です。



（イメージ図）

データで実証！

■茶碗1杯分（150g）の栄養素※1



各栄養素の働き（本機の使用により、これらの効果を保証するものではありません。）

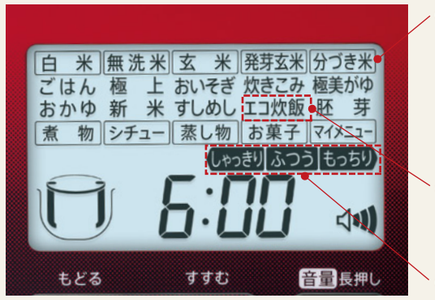
ビタミンB1 … 疲労回復、イライラ防止、エネルギー代謝の促進などに有効とされる栄養素

ナイアシン … 糖尿病緩和、動脈硬化予防、炭水化物の代謝の促進などに有効とされる栄養素

マグネシウム … 偏頭痛（血管の収縮を抑制）、抗ストレス、カルシウムの働きの促進などに有効とされる栄養素

※1【分析依頼先】（株）ハウス食品分析テクノサービス【分析試験成績書発行日および番号】H24.6.4 30297-01YT、H24.6.25 30697-01YT,30698-01YT,30699-01YT（KS-PX10A、使用米コシヒカリ）結果に基づき、当社実験よりKS-PX10B換算。 ＊お米の種類や季節によって数値は異なります。※2 新潟大学 大坪研一教授監修による手洗い。（1回目は、水を注ぎながら指先を揃えて10回かきまぜ、2～5回目は、同様に水を注ぎながら揃えた指先を軽くまげてお米を包み込むように15回かきまぜる。）

炊飯メニュー　お好みに合わせて、自在に炊き分け



●おかゆや玄米もおいしく炊き分ける、炊飯メニュー

炊きこみごはん

極美がゆ

玄米おいそぎ

＊ PX10B、MX10Bは約55分（3合で炊いた場合）。MX18Bは約58分（4合で炊いた場合）。

●エコ炊飯…消費電力量に配慮しながら、炊き上げのパワーをコントロールし、かしこく省エネ。（かいてんユニットは使用しません。）

■1回当たりの炊飯時消費電力量の比較（PX10B）

エコ炊飯	139Wh	白米ごはん（ふつう）	235Wh

●お好みの食感を選べます

しゃっきり　ふつう　もっちり　白米・無洗米（かいてんユニットあり）の場合（PX10B）

●MX10B/18Bは「かため」「やわらか」の設定になります。

まぜ技クッキング　本格料理や定番おかず、お菓子づくりまで、おまかせ　PX10B　45メニュー*

＊ 付属の取扱説明書で紹介しているメニュー数。かきまぜありは24メニュー。

今までつきっきりでまぜたり火加減を気にしていたメニューも、自動でかきまぜおいしく調理。付属の蒸し板を使えば、蒸し物もカンタンに出来ます。

かいてんユニット

煮物メニュー

野菜たっぷり八宝菜

のりの佃煮

黒豆★

シチューメニュー

クリームシチュー

ミートソース

スープパスタ

お菓子メニュー

カスタードクリーム

つぶあん

スポンジケーキ★

蒸し物メニュー　蒸し板

ソーセージ★

★印は、かいてんユニットを使用しません 。

IHジャー炊飯器 仕様一覧表

ヘルシオ炊飯器ラインナップ

HEALSIO ヘルシオ 炊飯器

-R（レッド系）

KS-PX10B 5.5合炊き

-R（レッド系）　オープン価格

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率	年間消費電力量
	110%	78.9kWh/年

-R（レッド系）

KS-MX10B 5.5合炊き

-R（レッド系）/-W（ホワイト系）オープン価格

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率	年間消費電力量
	103%	82.9kWh/年

-W（ホワイト系）

KS-MX18B 1升炊き

-R（レッド系）/-W（ホワイト系）オープン価格

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率	年間消費電力量
	103%	131.9kWh/年

炊飯容量		1.0L（1～5.5合）	1.0L（1～5.5合）	1.8L（2合～1升）
おいしさ	内釜	極美ダイヤカット鉄釜 厚さ 3mm 5年保証※1	極美ダイヤカット釜 厚さ 3mm 3年保証※1	極美ダイヤカット釜 厚さ 3mm 3年保証※1
	機構	かいてんユニット		
	洗米	匠の洗米技（栄養素キープ）		
	浸し	匠の浸し技		
	加熱	匠の2段加熱技（40℃・60℃）	匠の加熱技（60℃）	
		匠の米粒返し技（沸騰直後）		
	連続沸騰	匠の連続沸騰技		
	お米の種類	白米・無洗米・玄米・発芽玄米・分づき米※2		
	炊き方	ごはん（しゃっきり・ふつう・もっちり）※2・標準（かため・やわらか）※3・極上※2・おいそぎ・炊きこみ・極美がゆ・おかゆ・新米※2・すしめし・エコ炊飯・胚芽※2		
	メニュー数	炊飯41メニュー※4	炊飯33メニュー※4	
		まぜ技クッキング45メニュー※5		
	保温	保温（24時間）		
	予約炊飯	予約炊飯 2メモリー		
操作性・使いやすさ		ココロエンジン搭載		
		4.3インチホワイトバックライト液晶	3.7インチ反射型液晶	
		くっきり水位目盛		
簡単お手入れ		かいてんユニット丸洗い		
		内ぶた丸洗い		
炊飯時定格消費電力（W）		1,400	1,100	1,300
外形寸法 幅×奥行×高さ（mm）		263×347×230	263×343×233	288×377×265
質量（約kg）※6		6.7	6.3	7.6
区分名※7		B	B	D
年間消費電力量（kWh/年）		78.9	82.9	131.9
1回当たりの炊飯時消費電力量（Wh/回）		139.0	145.0	196.0
1時間当たりの保温時消費電力量（Wh/h）		18.8	19.2	24.9
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量（Wh/h）		0.90	1.06	1.06
1時間当たりの待機時消費電力量（Wh/h）		0.55	0.92	0.92
電源コード（m）		1.0	1.0	1.0

●定格電圧100V、50Hz-60Hz共用。●電源プラグを差し込んだ状態では取消状態でも電子回路を動作させるため、電力を消費しており、本体の温度が若干上がります。●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています。）●1回当たりの炊飯時消費電力量は、お米の種類:白米／炊きかた:エコ炊飯での電力量です。●1時間当たりの保温時消費電力量は、お米の種類:白米／炊きかた:エコ炊飯での電力量です。●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。●炊飯中にIH特有のジーという通電音やブーンという冷却ファンの回る音がします。●かいてんウイングが下がるとき、収納されるときのガタッという音やシューンという回転音は故障ではありませんので安心してお使いください。※1 取扱説明書の記載と異なる使い方をされた場合、保証対象外となります。※2 PX10Bのみ。※3 MX10B/MX18B ※4 取扱説明書で紹介しているお米の種類別の炊き方（かいてんユニット有り、無し含む）の合計数。※5 付属の取扱説明書で紹介しているメニュー数。かきまぜありは24メニュー。 ※6 質量については、かいてんユニットなどの付属品は含んでおりません。※7 電磁誘導加熱方式（IH）のもの　B：0.99L以上1.44L未満、D：1.80L以上

省エネ性マークについて　このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。「省エネ基準達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。